

PREISE IN EURO. INKLUSIVE JEWEILS GÜLTIGER MWST.

Gedeck. Sauerteigbrot. Olivenöl. 4,0

VORSPEISEN

Gebeiztes Saiblingsfilet. Gazpacho. Basilikumöl. Quinoa.	12,0
Mariniertes Tartar vom Weiderind. Asiatische Aromen. Erdnüsse. Eingelegtes Gemüse.	15,0
Geschmorte Rote Rübe. Limette. Schafsfrischkäse. Schnittlauch.	11,0
Geräucherte Fischsuppe. Schnittlauch. Limette.	7,0

HAUPTSPEISEN

Tagliatelle. Trüffel. Pecorino. Buchweizen.	24,0
"Homemade Ravioli". Kürbis. Zucchini. Gartenkräuter.	21,0
Geschmorte Weizer Lammstelze. Apfel. Stangensellerie. Koriander.	28,0
Flank Steak vom heimischen Rind. Spitzpaprika. Erdäpfelgnocchi.	32,0
Confiertes Forellenfilet. Sellerie. Brokkoli. Mandeln.	26,0

K
A
N
T
I
N
E
R
A
K
U
R
C
A
M
P
U
S

PINSEN

	160g	320g
Roastbeef. Senf. Parmesan.	6,5	13,0
Tomate. Creme Fraîche. Haselnuss.	5,5	11,5
Hausgebeizter Lachs. Limette. Knoblauchchip.	6,5	13,0
Pulled Pork. Bergkäse. Rucola.	6,0	12,0
Fetacreme. Spinatpesto. Geröstete Kürbiskerne.	5,5	11,0

DESSERTS

Valrhona Schokolade. Erdnüsse. Salzkaramell.	14,0
Crème Brûlée. Mandelmilch. Limette. Colakraut.	12,0
Sorbetto. Vodka. Zitrone.	9,0

natürlich
pikant
süß

ARRAVANÉ
Herbst 22